

«Es gibt keinen Gast, den wir nicht haben wollen»

Während das «Renaissance» gegenüber Ende August schliesst, entsteht im Glattpark das Kameha Grand Hotel. Der «Stadt-Anzeiger» hat die Baustelle besucht.

Roger Suter

Bis zu einem gewissen Stadium sehen alle Baustellen sehr ähnlich aus: Betonpfeiler stützen Betondecken, dazwischen deuten Backsteinmauern Räume an. Doch spätestens, wenn Fenster und Fassadenteile hinzugefügt werden, bekommt ein Bau auch für Laien sein Gesicht.

Dass dieser Eindruck täuscht, zeigte eine Baustellenbesichtigung vergangene Woche: Jan-Phillipp Langhammer, Projektleiter des Kameha Grand Hotels Zürich, führte eine kleine Schar durch seinen künftigen Arbeitsort und erklärte anhand von Stelltafeln mit computergenerierten Bildern, wie aus den noch kahlen Hüllen bis Frühling 2015 luxuriöse Säle, edle Zimmer, schöne Restaurants und Bars werden sollen.

Dass er dabei keinen Spickzettel benötigte, liegt am Vorgehen der Erbauer: Als künftiger Direktor des Hotels mit «Fünf-Sterne-Service, nicht-Preisen» (Slogan des «Kameha»-Gründers Carsten K. Rath) ist Langhammer bereits seit der Planungsphase dabei. «Es ist schon toll, wenn

wir an der Elektrositzung finden, da brauchen wir noch eine Steckdose, und wenn ich heute durch die Baustelle gehe, entdecke ich an der entsprechenden Stelle tatsächlich eine Leitung», schwärmt Langhammer.

Jeder Bar ihren Kühlraum

Und Steckdosen braucht es viele, soll so ein Betrieb später reibungslos laufen. «Wir haben viel Hirnschmalz reingesteckt», erklärt der gebürtige Deutsche mit Erfahrung in mehreren Hotels der Lifestyle Hospitality & Entertainment Group, zu der auch das «Kameha» Zürich gehört. So gehört zu den verschiedenen Bars im Erdgeschoss jeweils ein eigener Kühlraum. «So müssen wir nicht wagenweise Flaschen quer durch unsere 500 Gäste im Foyer karren», so Langhammer. Die Bier-Zapfhahnen sind nicht mit Fässern unter dem Tresen, sondern solchen im Keller verbunden, wo automatisch auf das nächste volle geschaltet wird. Und in den «Kameha Dome», den grössten von mehreren Veranstaltungsräumen, führen nicht nur ein separater Zugang, sondern auch eine befahrbare Rampe. Und die Halle ist so konstruiert, dass sich an speziellen Haltepunkten an der Decke sogar ein Auto aufhängen lässt – laut Langhammer «alles Dinge, die wir in andern Hotels schon gebraucht haben».

Wer nicht gleich einen ganzen Kongress besuchen will, findet eine Shisha-Lounge (9 Sitzplätze), eine Smokers Lounge (13 Sitzplätze), die



Wenn der «Kameha Dome» fertig ist (siehe Plakat, unteres Bild), könne man hier sogar Autos an die Decke hängen, erläutert Jan-Phillipp Langhammer, der künftige Direktor.

Foto: Roger Suter

«Puregold»-Bar (53 Plätze), eine Restaurant-Terrasse (86 Plätze), ein italienisches Restaurant mit hausgemachter Pasta aus der Show-Küche (136 Plätze), ein japanisches im ersten Stock (44 Plätze), ein Fitnessstudio und einen Spa-Bereich mit Jacuzzi auf der Dachterrasse. All das soll nicht nur Hotel-, sondern auch Gästen aus dem Quartier zugänglich sein, wie Langhammer versichert: «Es gibt keinen Gast, den wir nicht haben wollen.» Schliesslich bedeutet «Kameha» auf Hawaii «der Einzigartige», womit hier der Gast gemeint ist.

Personalrekrutierung ab April

Vor allem an Geschäftsreisende richten sich die 224 Zimmer der Klassen Premium, Superior und Deluxe sowie die 21 Suiten zu verschiedenen Themen, vom «Casino» mit Roulettetisch bis zur «Diva» mit Movie-Star-Spiegel und begehrter Garderobe.

In der Tiefgarage finden neben Technik und Lagerräumen auch 64 Autos Platz. Das sollte reichen, liegt doch die Haltestelle der Glattalbahn beinahe vor der Tür.

Das Leitungsteam umfasst bereits drei Personen; im April fängt eine Personalverantwortliche an, die dann bis zur Eröffnung im April 2015 die übrige Belegschaft rekrutiert. Dieser frühe Termin ist nichts Aussergewöhnliches in der Branche. «Für manche Events erfolgen die Buchungen zwei oder drei Jahre im Voraus», weiss Langhammer.